Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas de servicio para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/mx/support
ARGENTINE	0800-555-SAMSUNG (0800-555-7267)	www.samsung.com/ar/support
URUGUAY	000-405-437-33	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
PARAGUAY	009-800-542-0001	
BRAZIL	0800-124-421 (Demais cidades e regiões) 4004-0000 (Capitais e grandes centros)	www.samsung.com/br/support
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/cl/support
BOLIVIA	800-10-7260	www.samsung.com/cl/support
COLOMBIA	Bogotá 600 12 72 Gratis desde cualquier parte del país 01 8000 112 112 ó desde su celular #SAM(726)	www.samsung.com/co/support
COSTA RICA	0-800-507-7267 00-800-1-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
DOMINICAN REPUBLIC	1-800-751-2676	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
ECUADOR	1-800-10-7267 1-800-SAMSUNG (72-6786)	
EL SALVADOR	800-6225 800-0726-7864	
GUATEMALA	1-800-299-0013 1-800-299-0033	
HONDURAS	800-2791-9267 800-2791-9111	
JAMAICA	1-800-234-7267 1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin/support
NICARAGUA	001-800-5077267	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
PANAMA	800-7267 800-0101	
PERU	0800-777-08	www.samsung.com/pe/support
PUERTO RICO	1-800-682-3180	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ve/support

DE68-04333S-00

Horno de microondas

Manual del usuario

MS28J5255**

Contenido

Utilización del manual del usuario **4**

En este Manual del usuario se utilizan los siguientes símbolos: 4

Instrucciones de seguridad **5**

instrucciones de seguridad importantes 5

Instalación **14**

Accesorios 14
Lugar de instalación 16
Plato giratorio 16

Mantenimiento **17**

Limpieza 17
Repuesto (reparación) 18
Cuidados para períodos prolongados sin uso 18

Guía de búsqueda rápida **19**

Funciones del horno **20**

Horno 20
Panel de control 21

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 2 3/5/2015 7:14:00 PM

Uso del horno 22

Cómo funciona un horno de microondas 22
Verificar que el horno funciona correctamente 23
Cocinar/Recalentar 24
Configuración de la hora 25
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 26
Ajuste del tiempo de cocción 26
Detención de la cocción 27
Configuración del modo de ahorro de energía 27
Uso de las funciones de Aderezo 28
Uso de las funciones de comida saludable 29
Uso de las funciones de auto descongelado 32
Uso de las funciones del menú peruano 34
Uso de las funciones de vapor saludable 41
Guía de cocción con vaporera de vidrio 44
Uso de la función de calentamiento de platos 45
Uso de las funciones de desodorización 47
Uso de la función de bloqueo para niños 48
Desactivación de la alarma 48

Cocción inteligente 49

Guía de cocción en microondas 49
Guía de recalentado 52
Guía de descongelamiento 54
Rápido y fácil 55

Guía de utensilios de cocina 56

Resolución de problemas 58

Resolución de problemas 58
Código de información 62

Especificaciones técnicas 63

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 3 3/5/2015 7:14:00 PM

Utilización del manual del usuario

Acaba de comprar un horno de microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información útil acerca de cómo cocinar con el horno de microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y recipientes de cocina adecuados
- Sugerencias útiles para cocinar
- Sugerencias de cocción

En este Manual del usuario se utilizan los siguientes símbolos:

⚠ ADVERTENCIA

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones graves o la muerte**.

⚠ PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones leves o daños a la propiedad**.

NOTA

Sugerencias útiles, recomendaciones o información que ayuda a los usuarios a operar el producto.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 4 3/5/2015 7:14:00 PM

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA CON DETENIMIENTO Y CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.

ASEGÚRESE DE CUMPLIR EN TODO MOMENTO ESTAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO, ASEGÚRESE DE QUE SE CUMPLAN LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES.

Función de microondas solamente

ADVERTENCIA: Si la puerta o los burletes de la puerta están dañados, el horno no debe utilizarse hasta que hayan sido reparados por una persona competente.

ADVERTENCIA: Es peligroso para cualquier persona que no sea alguien competente realizar cualquier tarea de reparación o mantenimiento que implique quitar una cubierta que brinde protección contra la energía irradiada por el microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos y demás alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico solamente y no debe usarse:

- en zonas de descanso de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- en casas de campo
- para uso de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- establecimientos tipo casa de huéspedes.

ADVERTENCIA: Solo permita que un niño utilice el horno sin supervisión cuando le haya dado las instrucciones correctas para que el niño pueda utilizarlo de manera segura y cuando comprenda los peligros del uso indebido.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 5 3/5/2015 7:14:00 PM

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años de edad y estén bajo supervisión.

Solo se deben utilizar utensilios adecuados para hornos de microondas.

Cuando caliente alimentos en recipientes plásticos o de papel, esté atento al horno ante la posibilidad de un incendio.

El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y elementos similares puede provocar el riesgo de lesiones, explosiones o incendios.

En caso de observar humo, apague o desenchufe el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

ADVERTENCIA: El calentamiento de bebidas puede tener como resultado un retraso en el punto de ebullición, por lo tanto debe tener cuidado al manipular el recipiente.

ADVERTENCIA: El contenido de biberones y frascos de alimento para bebé deben revolverse o agitarse y siempre debe verificarse la temperatura antes de consumirlos, a fin de evitar quemaduras.

Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar.

El horno debe limpiarse con regularidad y debe eliminarse cualquier depósito de alimentos.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 6 3/5/2015 7:14:00 PM

No mantener el horno limpio podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

El electrodoméstico no es apto para ser instalado en vehículos de carretera, casas rodantes y otros similares.

El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser remplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.

El electrodoméstico no debe limpiarse con chorro de agua.

Este horno se debe colocar en la dirección y altura apropiadas para permitir un fácil acceso a la cavidad y al área de control.

Antes de utilizar el horno por primera vez, se lo debe operar con agua durante 10 minutos y luego utilizarlo.

Si el horno genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

El horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 7 3/5/2015 7:14:00 PM

Instrucciones de seguridad

El microondas está pensado para ser utilizado sobre la encimera solamente (independiente), no debe colocarse en un gabinete.

Función de microondas solamente - Opcional

ADVERTENCIA: Cuando el electrodoméstico se utilice en el modo combinado, los niños solo deben usarlo bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

No debe utilizarse un limpiador a vapor.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la bombilla de luz para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.

Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores.

Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 8 3/5/2015 7:14:00 PM

Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.

Los electrodomésticos no están diseñados para ser puestos en funcionamiento por medio de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

Seguridad general

⚠ ADVERTENCIA

Solo se debe permitir que el personal calificado realice modificaciones o reparaciones en el electrodoméstico.

No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados con la función de microondas.

Por seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor.

No instale este electrodoméstico cerca de una estufa o material inflamable; en un lugar húmedo, grasoso o lleno de polvo, ni tampoco en un lugar expuesto a luz solar directa o agua o en el que puedan haber fugas de gas; ni sobre una superficie desnivelada.

El electrodoméstico debe estar conectado correctamente a tierra de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 9 3/5/2015 7:14:00 PM

Instrucciones de seguridad

No tire ni doble excesivamente el cable de alimentación ni le coloque encima objetos pesados.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación.

No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.

No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si alguna sustancia extraña, como por ejemplo agua, ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

No aplique presión excesiva ni golpee el electrodoméstico.

No coloque el horno sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.

No utilice benceno, diluyente, alcohol, limpiadores a vapor o alta presión para limpiar el electrodoméstico.

Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice adaptadores múltiples, cables de extensión ni transformadores eléctricos.

No cuelgue el cable de alimentación sobre un objeto metálico ni lo inserte entre objetos o detrás del horno.

No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni un tomacorriente de pared flojo. Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

No vierta ni rocíe agua directamente sobre el horno.

No coloque objetos sobre o dentro del horno ni sobre la puerta.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del horno.

No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol ya que este se evapora y puede entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.

Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.

ADVERTENCIA: Calentar bebidas en el microondas puede retrasar el punto de ebullición y que el líquido salga a borbotones, por lo tanto, se debe tener mucho cuidado al manipular el recipiente. Para evitar esta situación SIEMPRE deje pasar al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para que la temperatura pueda estabilizarse. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar.

En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 10 3/5/2015 7:14:00 PM

- Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrala con un vendaje limpio y seco.
- No se aplique cremas, aceites ni lociones.

No sumerja en agua la bandeja ni el estante poco después de la cocción ya que ello podría romperlos o dañarlos.

No haga frituras de inmersión en el horno microondas ya que no se puede controlar la temperatura del aceite. Esto puede hacer que el líquido caliente se derrame repentinamente.

⚠ PRECAUCIÓN

Solo utilice utensilios aptos para hornos de microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajilla con bordes dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc.

Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico.

Motivo: Pueden provocar chispas o arcos eléctricos y dañar el horno.

No utilice el horno de microondas para secar papeles o ropa.

Utilice tiempos más cortos para menores cantidades de comida a fin de evitar sobrecalentarla o quemarla.

No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua y mantenga el cable alejado del calor.

Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar. Tampoco deben calentarse botellas, jarras o recipientes herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.

No cubra las ranuras de ventilación con paños o papel. Pueden prenderse fuego debido al aire caliente que sale del horno. El horno también puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.

Siempre use guantes para horno al sacar un plato del horno para evitar quemarse accidentalmente.

Revuelva el líquido durante y después del calentamiento y déjelo reposar por al menos 20 segundos después de calentarlo para evitar el retraso en el punto de ebullición.

Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta para evitar escaldaduras por el aire o el vapor que sale.

No haga funcionar el horno de microondas cuando está vacío. El horno de microondas se apaga automáticamente por 30 minutos por motivos de seguridad. Recomendamos colocar un vaso de agua dentro del horno en todo momento para absorber la energía de microondas en caso de que el horno se encienda accidentalmente.

Instale el horno dejando los espacios libres establecidos en este manual. (Consulte Instalación del horno de microondas).

Tenga cuidado al conectar otros electrodomésticos a los tomacorrientes cercanos al horno.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 11 3/5/2015 7:14:00 PM

Instrucciones de seguridad

Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva (Función de microondas solamente)

No respetar las siguientes precauciones de seguridad podría ocasionar una exposición nociva a la energía irradiada por el microondas.

A. Bajo ninguna circunstancia se debe intentar poner el horno en funcionamiento con la puerta abierta ni alterar las trabas de seguridad (pestillos de la puerta) ni insertar algo en los orificios de dichas trabas.

B. NO coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumulen alimentos o residuos de limpiadores en las superficies de sellado. Asegúrese de que la puerta y las superficies de sellado de la puerta estén limpias; para ello, páseles un paño húmedo después de usar el horno y luego uno seco y suave.

C. NO ponga el horno en funcionamiento si está averiado hasta que haya sido reparado por un técnico calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante. Es de especial importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:

- **1)** la puerta (doblada)
- **2)** las bisagras de la puerta (rotas o sueltas)
- **3)** los burletes de la puerta y las superficies de sellado

D. El horno no debe ser regulado ni reparado por nadie que no sea un técnico debidamente calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 12 3/5/2015 7:14:00 PM

Samsung le aplicará un cargo por reemplazar un accesorio o por reparar un defecto cosmético si el daño de la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. En esta cláusula se incluyen:

A. Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

B. Bandeja, guía giratoria, manguito de acoplamiento o estante de alambre rotos o faltantes.

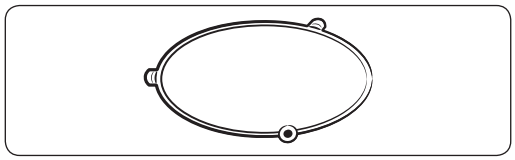
- Utilice este electrodoméstico solo para el uso al que fue destinado según se describe en este manual de instrucciones. Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar el electrodoméstico.
- Como las siguientes instrucciones de funcionamiento abarcan varios modelos, las características del horno de microondas pueden diferir ligeramente de las descritas en este manual y es probable que no todos los símbolos de advertencia sean pertinentes para su electrodoméstico. Si tiene preguntas o inquietudes, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano o busque ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno de microondas está diseñado para calentar alimentos. Está diseñado para uso doméstico solamente. No caliente ningún tipo de productos textiles o cojines rellenos con granos, que podrían causar quemaduras o incendios. El fabricante no será responsable por los daños ocasionados por el uso incorrecto o indebido del electrodoméstico.
- No mantener el horno en condiciones de limpieza podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 13 3/5/2015 7:14:00 PM

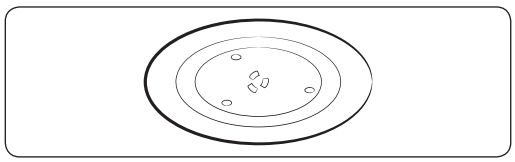
Instalación

Accesorios

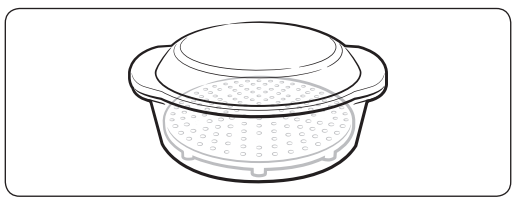
Dependiendo del modelo que haya adquirido, se suministran varios accesorios que se pueden utilizar de diversas maneras.



01 Anillo giratorio, se coloca en el centro del horno.
Propósito: El anillo giratorio es el soporte del plato giratorio.

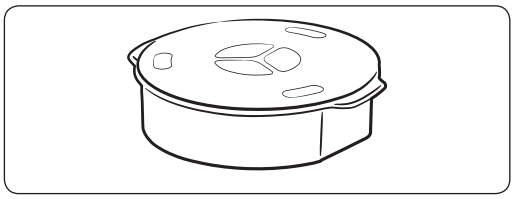


02 Plato giratorio, se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento.
Propósito: El plato giratorio sirve como la principal superficie de cocción; puede retirarse fácilmente para la limpieza.



03 Vaporera de vidrio consulte la página 44.
Propósito: La vaporera de vidrio puede usarse con la función de comida saludable al vapor.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 14 3/5/2015 7:14:01 PM



04 Bol para calentar platos

consulte las páginas 45 a 47.

Propósito: El bol para calentar platos puede usarse con la función de calentamiento de platos en el modo de calentamiento.

☛ **IMPORTANTE**

NO haga funcionar el horno de microondas sin el anillo y el plato giratorio.

☛ **IMPORTANTE**

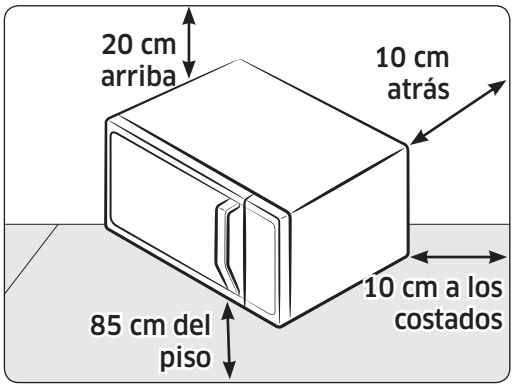
NO utilice los modos **Microondas**, **Dorador** y **Combinado** con el bol para calentar platos. Se debe usar solamente para la función de calentamiento de platos.

Modo de funcionamiento	Calentamiento de platos	MICROONDAS
Bol para calentar platos	O	X

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 15 3/5/2015 7:14:01 PM

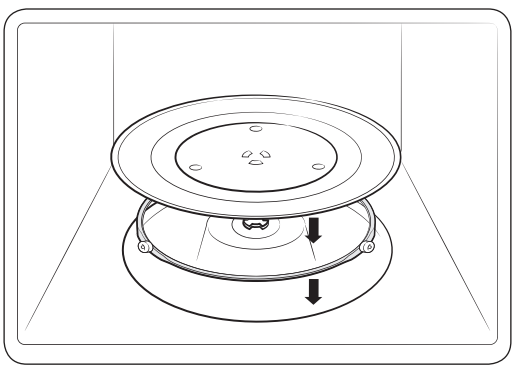
Instalación

Lugar de instalación



- Seleccione una superficie plana y nivelada a unos 85 cm por encima del suelo. La superficie debe poder soportar el peso del horno.
- Deje espacio para la ventilación, al menos 10 cm por las partes trasera y laterales, y 20 cm por la parte superior.
- No instale el horno en lugares calurosos ni húmedos como cerca de otros hornos microondas o de radiadores.
- Cumpla con las especificaciones de alimentación eléctrica del horno. Si necesita cables de extensión, utilice solo cables aprobados.
- Limpie el interior y el burlete de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno por primera vez.

Plato giratorio



Retire todo el material de empaque que está dentro del horno. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 16 3/5/2015 7:14:01 PM

Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno con regularidad para evitar que se acumulen impurezas en su interior. Preste especial atención a la puerta, los burletes de la puerta, el plato giratorio y el anillo giratorio (solo en modelos a los que sea aplicable)

Si la puerta no se abre o cierra con suavidad, revise si se acumularon impurezas en los burletes de la puerta. Use un paño suave y agua jabonosa para limpiar las superficies interiores y exteriores del horno. Enjuague y seque bien.

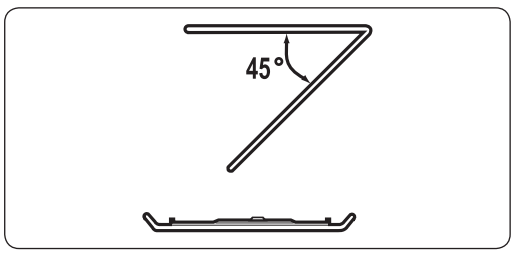
Para limpiar suciedad rebelde con olores desagradables en el interior del horno

1. Con el horno vacío, coloque una taza de jugo de limón diluido en el centro del plato giratorio.

2. Caliente el horno durante 10 minutos a la máxima potencia.

3. Cuando finalice el ciclo, espere hasta que el horno se enfríe. Luego, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

Limpieza del interior de los modelos con calentador colgante



Para limpiar la parte superior de la cámara de cocción, baje el elemento calentador superior unos 45° como se muestra. Esto facilitará la limpieza de la parte superior. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a colocar el elemento calentador.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 17 3/5/2015 7:14:01 PM

Mantenimiento

⚠ PRECAUCIÓN

- Mantenga limpios la puerta y los burletes y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra con suavidad. De lo contrario, puede reducirse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no salpicar agua en los orificios de ventilación del horno.
- No use productos abrasivos ni sustancias químicas para la limpieza.
- Después de cada utilización del horno, espere hasta que este se enfríe y limpie la cámara con un detergente suave.

Repuesto (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

El interior de este horno no contiene piezas que pueda remover el usuario. No intente reemplazar o reparar este horno usted mismo.

- Si se presenta algún problema con las bisagras, los burletes o la puerta, solicite asistencia a un técnico cualificado o a un centro de servicio técnico local Samsung.
- Si desea reemplazar la bombilla de luz, comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung. No la reemplace usted mismo.
- Si se presenta algún problema con la carcasa externa del horno, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y comuníquese con un centro de servicio técnico local Samsung.

Cuidados para períodos prolongados sin uso

- Si no va a utilizar el horno durante un período prolongado, desenchufe el cable del de alimentación y coloque el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad acumulados en el interior pueden afectar el desempeño del horno.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 18 3/5/2015 7:14:01 PM

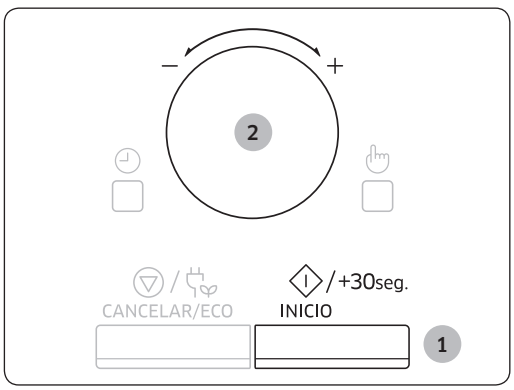
Guía de búsqueda rápida

Si desea cocinar un alimento.

Coloque los alimentos en el horno.
Presione el botón **INICIO/+30seg.**.

Resultado: Comienza la cocción. Cuando finaliza:

1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.



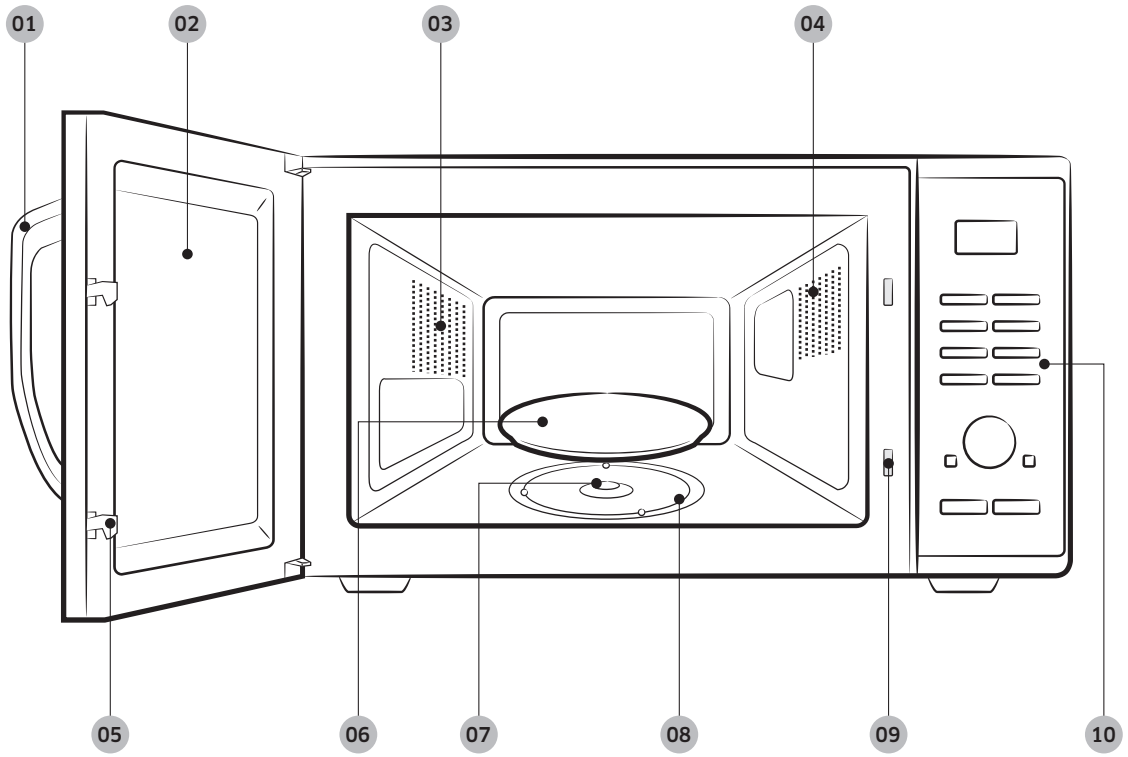
Si desea agregar otros 30 segundos.

1. Presione el botón **INICIO/+30seg.** una o más veces por cada 30 segundos adicionales que desea agregar.
2. Girando la **perilla de disco**, puede configurar el tiempo como lo desee.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 19 3/5/2015 7:14:02 PM

Funciones del horno

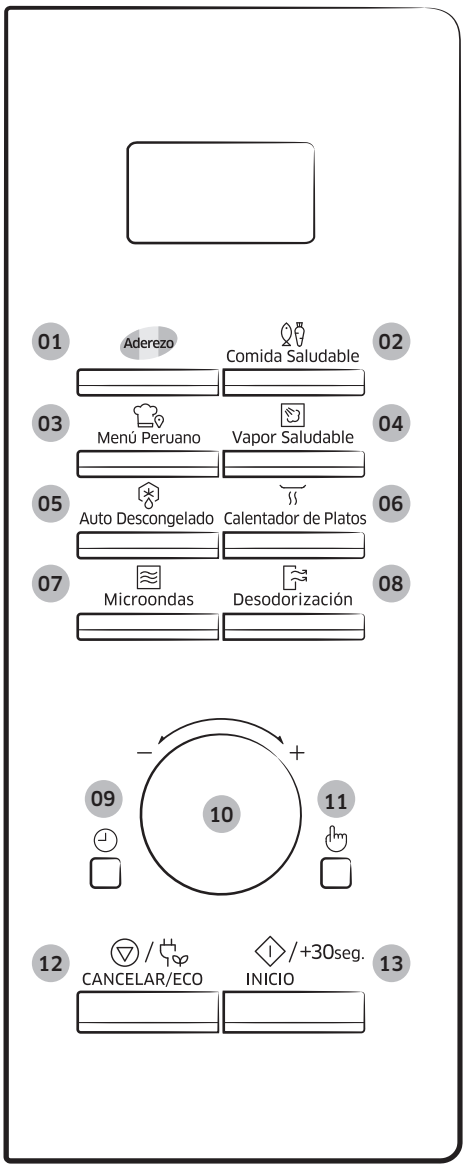
Horno



01 Manija de la puerta
02 Puerta
03 Orificios de ventilación
04 Luz
05 Trabas de la puerta
06 Plato giratorio
07 Conectador
08 Aro de rodillo
09 Orificios de las trabas de seguridad
10 Panel de control

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 20 3/5/2015 7:14:02 PM

Panel de control



01 Botón Aderezo
02 Botón Comida Saludable
03 Botón Menú Peruano
04 Botón Vapor Saludable
05 Botón Auto Descongelado
06 Botón Calentador de platos
07 Botón Microondas
08 Botón Desodorización
09 Botón Reloj
10 Perilla de disco (peso/porción/tiempo)
11 Botón Seleccionar
12 Botón Cancelar/Eco
13 Botón Inicio/+30seg.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 21 3/5/2015 7:14:02 PM

Uso del horno

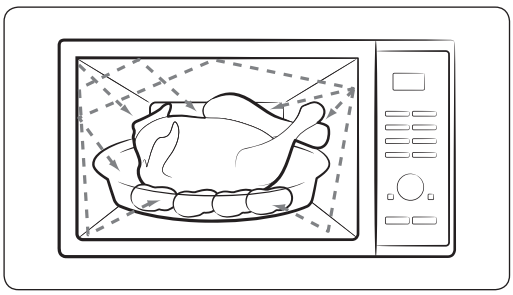
Cómo funciona un horno de microondas

El microondas consiste en ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite que los alimentos se cocinen o se recalienten sin que pierdan la forma ni el color.

Puede usar el horno de microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Principio de cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que los alimentos giran en el plato. De esta manera, los alimentos se cocinan de forma pareja.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm). La cocción continúa ya que el calor se disipa dentro de los alimentos.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades de los alimentos:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido de agua
   - Temperatura inicial (refrigerados o no)

☛ IMPORTANTE

Como el centro de los alimentos se cocina por disipación del calor, la cocción continúa aún después de retirar los alimentos del horno. Por lo tanto, deben respetarse los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este folleto para garantizar:

- Una cocción pareja de los alimentos bien al centro.
- La misma temperatura en todo el alimento.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 22 3/5/2015 7:14:02 PM

Verificar que el horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento sencillo le permite verificar que el horno funcione correctamente en todo momento. En caso de duda, consulte la sección "Resolución de problemas" en las páginas 58 a 62.

NOTA

El horno debe estar enchufado a un tomacorriente adecuado. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si se utiliza otro nivel de potencia diferente al máximo (100% - 1000 W), el agua demora más tiempo en hervir.

Abra la puerta del horno jalando la manija en el lado derecho de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.

Presione el botón **INICIO/+30seg.** y programe el tiempo en 4 o 5 minutos presionando el botón **INICIO/+30seg.** la cantidad de veces que corresponda.

Resultado: El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. Luego el agua debe comenzar a hervir.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 23 3/5/2015 7:14:02 PM

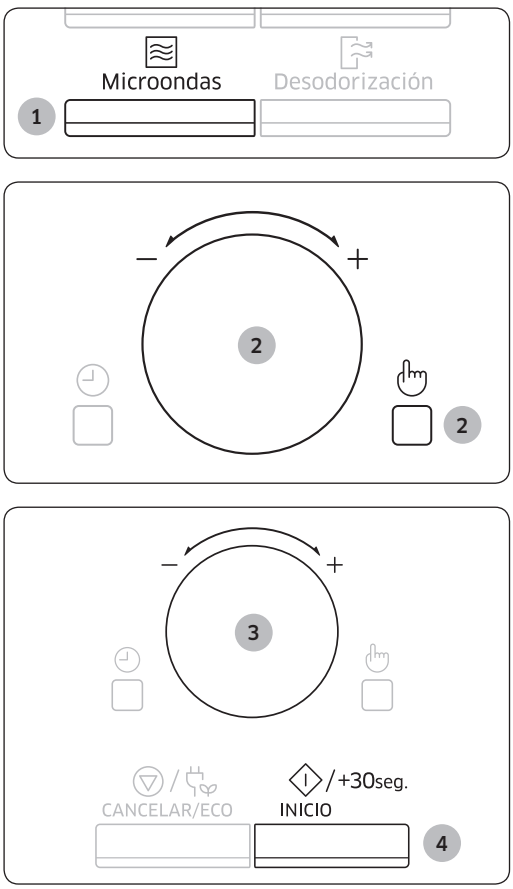
Uso del horno

Cocinar/Recalentar

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar alimentos.

☛ IMPORTANTE

SIEMPRE verifique sus ajustes de cocción antes de alejarse del horno.



Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca encienda el horno de microondas cuando está vacío.

1. Presione el botón **Microondas**.
Resultado: Se muestra la indicación 100 % (potencia máxima de cocción):
≋ (modo de microondas)

2. Seleccione el nivel de potencia adecuado girando la **perilla de disco**. (Consulte la tabla de niveles de potencia). Luego presione el botón **Seleccionar**.

3. Programe el tiempo de cocción girando la **perilla de disco**.
Resultado: Se visualiza el tiempo de cocción.

4. Presione el botón **INICIO/+30seg.**.
Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato giratorio comienza a girar. Comienza la cocción y cuando termina:

1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.

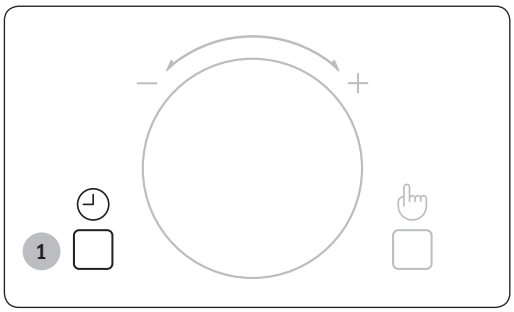
MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 24 3/5/2015 7:14:03 PM

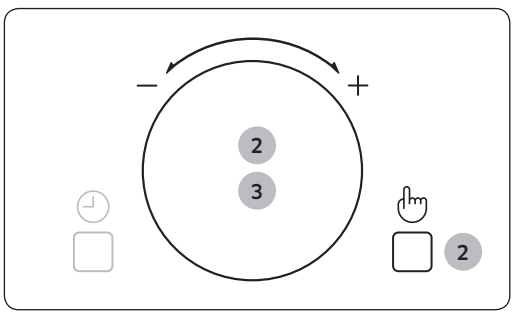
Configuración de la hora

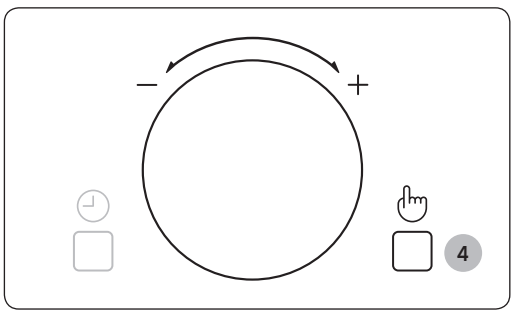
Cuando haya corriente eléctrica, aparecerá automáticamente “88:88” y, luego, “12:00” en la pantalla.

Configure la hora actual.

- Cuando instala su horno de microondas por primera vez
- Después de un corte de energía eléctrica







NOTA

No olvide reajustar el reloj cuando pasa del horario de verano al horario de invierno y viceversa.

1. Presione el botón **Reloj**.

2. Gire la **perilla de disco** para ajustar la hora. Luego presione el botón **Seleccionar**.

3. Gire la **perilla de disco** para ajustar los minutos.

4. Cuando se visualiza la hora correcta, presione el botón **Seleccionar** para iniciar el reloj.

Resultado: La hora se visualiza cada vez que no está usando el horno de microondas.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 25 3/5/2015 7:14:03 PM

Uso del horno

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia le permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de este modo, el tiempo necesario para cocinar o recalentar sus alimentos, de acuerdo con su tipo y cantidad. Puede seleccionar entre diez niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
Calentar	10 %	100 W
Descongelar	20 %	200 W
Bajo	30 %	300 W
Mediano bajo	40 %	400 W
Mediano	50 %	500 W
Hervor a fuego lento	60 %	600 W
Mediano alto	70 %	700 W
Recalentar	80 %	800 W
Saltear	90 %	900 W
Alto	100 %	1000 W

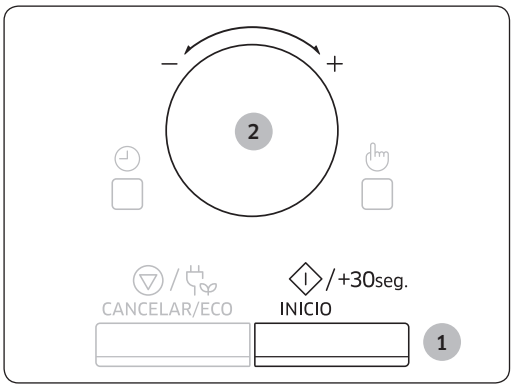
Los tiempos de cocción indicados en las recetas y en este manual corresponden al nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	Entonces el tiempo de cocción debe ser...
Nivel de potencia más alto	Reducido
Nivel de potencia más bajo	Aumentado

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción presionando el botón **INICIO/+30seg.** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.

- Verificar cómo progresa la cocción en cualquier momento simplemente abriendo la puerta
- Aumentar el tiempo de cocción restante



Método 1.

Para aumentar el tiempo de cocción de sus alimentos durante la cocción, presione el botón **INICIO/+30seg.** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.

- Ejemplo: Para agregar tres minutos, presione el botón **INICIO/+30seg.** seis veces.

Método 2.

Gire la **perilla de disco** para ajustar el tiempo de cocción.

- Para aumentar el tiempo de cocción gire hacia la derecha, y para disminuir el tiempo de cocción gire hacia la izquierda.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 26 3/5/2015 7:14:03 PM

Detención de la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:
- Verificar los alimentos
- Dar vuelta los alimentos o revolverlos
- Dejarlos reposar

Para detener la cocción...	Luego...
Temporariamente	Temporariamente: Abra la puerta o presione el botón **CANCELAR/ECO** una vez. **Resultado:** Se detiene la cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta nuevamente y presione el botón **INICIO/+30seg.**.
Completamente	Completamente: Presione el botón **CANCELAR/ECO** una vez. **Resultado:** Se detiene la cocción. Si desea cancelar los ajustes de cocción, presione el botón **CANCELAR/ECO** nuevamente.

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno cuenta con un modo de ahorro de energía.

- Presione el botón **CANCELAR/ECO**.
  Resultado: Se apaga el visor.
- Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta o presione el botón **CANCELAR/ECO** y el visor mostrará la hora actual. El horno está listo para ser utilizado.

NOTA

Función de ahorro de energía automático
Si no selecciona ninguna función cuando el aparato se encuentra en medio de la configuración o en el estado de parada temporal, la función se cancela y el reloj se muestra después de 25 minutos.
La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 27 3/5/2015 7:14:03 PM

Uso del horno

Uso de las funciones de Aderezo

La función **Aderezo** tiene 1 tiempo de cocción preprogramado. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia.

☛ IMPORTANTE

Use solo recipientes aptos para microondas.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Presione el botón **Aderezo**.

2. Presione el botón **INICIO/+30seg.**.
Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado.
1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.

La siguiente tabla presenta las cantidades y las instrucciones adecuadas para 1 opciones de cocción preprogramadas.

☛ IMPORTANTE

Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

1. Aderezo

Código/ Alimento	Ingredientes e Instrucciones
1 Aderezo	Ajo en polvo - 1 cucharadita, cebolla mediana (picada fina) -1, aceite - 3 cucharadas
	Mezclar los ingredientes en un bol y cocinar en el Samsung Chef sin tapar durante 3 minutos.

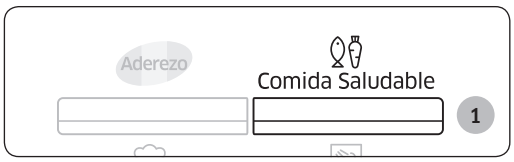
MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 28 3/5/2015 7:14:03 PM

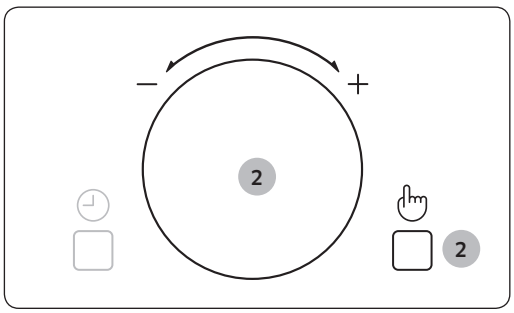
Uso de las funciones de comida saludable

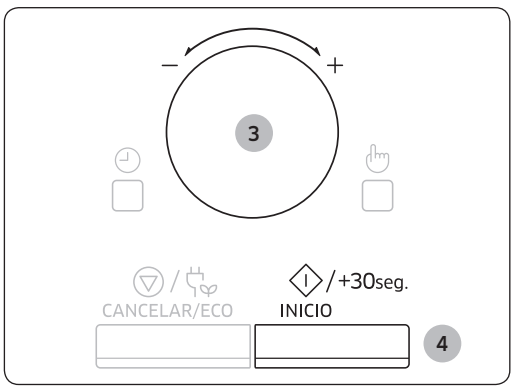
Para alternativas más saludables, el horno ofrece un total de 16 programas de **Comida Saludable** en 2 categorías diferentes. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada.

☛ IMPORTANTE

Use solo recipientes aptos para microondas.







Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Presione el botón **Comida Saludable**.

2. Seleccione Verduras y cereales o Aves y pescado girando la **perilla de disco**. Luego presione el botón **Seleccionar**.
1 - Verduras/Granos
2 - Aves/Pescado

3. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando la **perilla de disco**. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)

4. Presione el botón **INICIO/+30seg.**.
Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado.
1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 29 3/5/2015 7:14:04 PM

Uso del horno

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para cocinar, asar y hornear. La tabla presenta las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos. Los modos y los tiempos de cocción se han preprogramado para su comodidad.

☛ IMPORTANTE

Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

1. Verduras/Granos

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-1 Brócoli	250 g	Enjuagar y limpiar el brócoli fresco y preparar las flores. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
1-2 Zanahorias	250 g	Enjuagar y limpiar las zanahorias y cortar en rebanadas parejas. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
1-3 Vainitas	250 g	Enjuagar y limpiar las vainitas. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de cocinar, dejar reposar durante 1-2 minutos.
1-4 Espinacas	150 g	Enjuagar y limpiar las espinacas. Colocar en un bol de vidrio con tapa. No incorporar agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
1-5 Mazorca de Maíz	500 g	Enjuagar y limpiar las mazorcas y colocar en una fuente ovalada de vidrio. Cubrir con film transparente para microondas y pinchar el film. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
1-6 Papas Peladas	250 g	Lavar y pelar las papas y cortarlas en tamaños similares. Colocar en un bol de vidrio con tapa. Agregar 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-7 Arroz Integral	250 g	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 5-10 minutos.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 30 3/5/2015 7:14:04 PM

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-8 Macarron Integral	250 g	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y revolver bien. Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar y escurrir bien después. Dejar reposar durante 1 minutos.
1-9 Quinua	250 g	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 1-3 minutos.
1-10 Bulgur	250 g	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 2-5 minutos.

2. Aves/Pescado

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-1 Pechuga de Pollo	300 g	Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.
2-2 Pechuga de Pavo	300 g	Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.
2-3 Filete de Pescado	300 g	Enjuagar los filetes de langostino y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2-4 Filete de Salmón	300 g	Enjuagar los filetes de langostino y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2-5 Camarones	250 g	Enjuagar los filetes de langostino y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2-6 Trucha	400 g	Colocar 1-2 pescados frescos enteros en un plato apto para horno. Agregar una pizca de sal, 1 cucharada de jugo de limón y hierbas. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 31 3/5/2015 7:14:04 PM

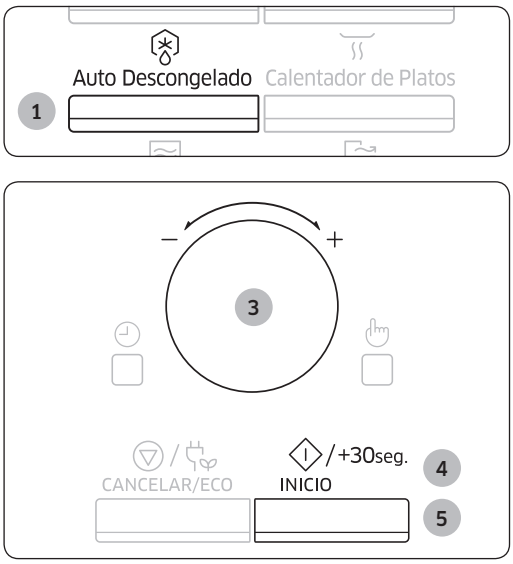
Uso del horno

Uso de las funciones de auto descongelado

Es útil para descongelar Roast Beef, Cerdo, Bistec, Chuleta, Pescado, Carne Molida, Pollo Entero, Pollo en Piezas. El tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia se ajustan de acuerdo con el programa seleccionado.

NOTA

Use solo recipientes aptos para microondas.



Abra la puerta. Coloque los alimentos congelados en un plato de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Presione el botón **Auto Descongelado**.
2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando la **perilla de disco**. Luego presione el botón **Seleccionar**.
3. Seleccione el tamaño de la porción girando la **perilla de disco**. (Consulte la tabla que se encuentra al costado).
4. Presione el botón **INICIO/+30seg.**.
   Resultado:
   - Comienza el descongelamiento.
   - El horno emite una señal sonora durante el descongelamiento para recordarle que debe dar vuelta los alimentos.
5. Presione nuevamente el botón **INICIO/+30seg.** para finalizar el descongelamiento.
   Resultado:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 32 3/5/2015 7:14:04 PM

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para descongelar alimentos. La tabla presenta las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos.

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1 Roast Beef, Cerdo	0,1-2,6 kg	Colocar la carne con la parte más gruesa hacia el centro del plato, cubrir. Usando la tecla de descongelado, seleccionar el peso y presione la tecla Inicio. Al oír la señal sonora, dar vuelta la carne.
2 Bistec, Chuleta, Pescado	0,1-2,6 kg	
3 Carne Molida	0,1-2,6 kg	
4 Pollo Entero	0,1-2,6 kg	Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Usando la tecla de descongelado, seleccionar el peso y presione la tecla Inicio. Dar vuelta el pollo cuando el horno emita señales sonoras. Dejar reposar durante 20-60 minutos.
5 Pollo en Piezas	0,1-2,6 kg	

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 33 3/5/2015 7:14:04 PM

Uso del horno

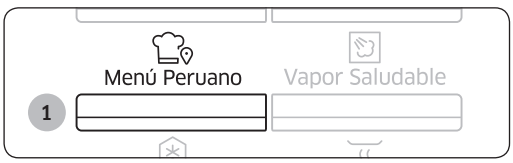
Uso de las funciones del menú peruano

Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 39 programas de **Cocción Instantánea** en 5 categorías diferentes. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada.

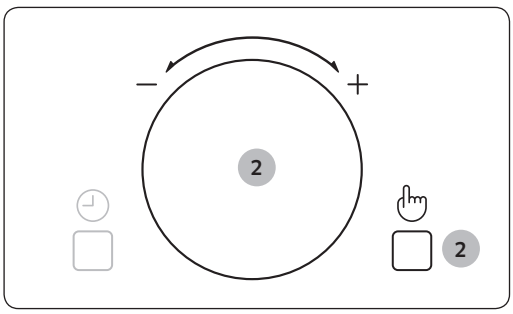
☛ IMPORTANTE

Use solo recipientes aptos para microondas.

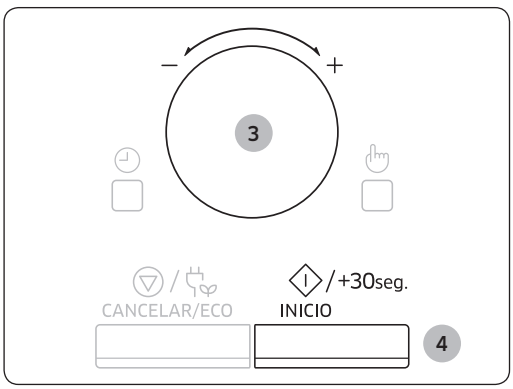
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Presione el botón **Menú Peruano**.



2. Select the Aperitivos, Platos Principales, Postres, Arroz o Otros girando la **perilla de disco**. Luego presione el botón **Seleccionar**.
1 - Entradas
2 - Platos de Fondo
3 - Postres
4 - Arroces
5 - Otros



3. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando la **perilla de disco**. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)

4. Presione el botón **INICIO/+30seg.**.
Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado.
1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 34 3/5/2015 7:14:04 PM

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para cocinar, asar y hornear. La tabla presenta las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos. Los modos y los tiempos de cocción se han preprogramado para su comodidad.

☛ IMPORTANTE

Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

1. Entradas

Código/ Alimento	Ingredientes e Instrucciones
1-1 Brochetas de Pollo	Pechuga de pollo – 250 g, pimiento rojo – 1, cebolla blanca – 1, salsa Shar siu (o cualquier otra salsa agridulce) – 40 g, jugo de naranja – 1 taza, harina de maíz – 1 cucharada, sal y pimienta, pinchos de madera
	Sumergir los pinchos en agua. Cortar el pollo, el pimiento y la cebolla en trozos pequeños. Sazonar la gallina con sal y pimienta. Insertar en los pinchos alternando el pollo y los vegetales. Mezclar la salsa agridulce con el jugo de naranja y dejar macerar las brochetas en la mezcla durante 30 minutos. Retirar las brochetas de la mezcla y colocar en un plato apto para el horno (dejar la salsa aparte). Cocinar las brochetas. Al oír la señal sonora, agregar la harina de maíz a la mezcla, verter sobre las brochetas y presionar el botón de inicio.
1-2 Flan Primavera	Dados de zanahoria – 1 taza, arvejas – ½ taza, jamón cocido picado – 200 g, queso parmesano – 40 g, huevos – 6, leche evaporada – 1 lata, harina de maíz – 1 cucharada, sal, pimienta y nuez moscada
	Humedecer las arvejas y la zanahoria y colocarlas en el horno dentro de una bolsa de plástico. Al oír la señal sonora, mezclar la leche evaporada con la harina de maíz, los huevos, la sal, la pimienta y la nuez moscada en un bol. Agregar el jamón picado, el queso parmesano y los vegetales cocidos. Verter la mezcla en un molde cuadrado. Presionar el botón de inicio.
1-3 Pastel de Papas	Papas blancas – 500 g, cebolla roja picada fina – ½, leche evaporada – 1½ taza, queso parmesano rallado – 40 g, harina de maíz – 2 cucharaditas, orégano en polvo, sal y pimienta
	Pelar las papas y cortarlas en rodajas. Mezclar la leche con la nata, la harina de maíz, la sal, la pimienta y la nuez moscada en un bol. Formar capas de papa y cebolla en un molde de 20 x 20 cm. Verter la mezcla de la leche por encima y espolvorear con orégano y queso parmesano. Cocinar destapado.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 35 3/5/2015 7:14:04 PM

Uso del horno

2. Platos de Fondo

Código/ Alimento	Ingredientes e Instrucciones
2-1 Estofado de Pollo	Piezas de pollo – 500 g, cebolla picada fina – ½, ajo en polvo – 1 cucharada, salsa de tomate – 160 g, aceite – 3 cucharadas, arvejas – ½ taza, zanahoria rebanada – ½ taza, papa amarilla – 1, caldo de pollo – 1 taza, hoja de laurel y hongos
	Colocar las piezas de pollo previamente sazonadas con sal y pimienta en un bol. Agregar la salsa de tomate, el laurel y los hongos. Cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, agregar la zanahoria, las arvejas, la papa amarilla en cuartos y el caldo. Presionar el botón de inicio.(Cocinar con tapa) Aderezo Mezclar el aceite, el ajo y la cebolla en un bol. Llevar al horno y presionar el botón Aderezo. Después de cocinar, usar este aderezo.
2-2 Seco de Carne	Carne para guisar – 500 g, cebolla picada fina – ½, ajo – 1 cucharada, ají amarillo molido – 2 cucharadas, aceite – 3 cucharadas, cilantro molido – ½ taza, caldo de carne – ½ taza, arvejas – ½ taza, zanahoria – ½ taza
	Colocar la carne cortada en cubos de 6 x 6 cm previamente sazonada con sal, pimienta y comino en el bol. Cocinar con tapa. Al oír la primera señal sonora, agregar las arvejas, la zanahoria y el caldo, tapar y presionar el botón de inicio. (Cocinar destapado.) Al oír la segunda señal sonora, revolver y presionar nuevamente el botón de inicio. (Cocinar destapado.) Aderezo Mezclar la cebolla, el ajo, el cilantro, el ají amarillo y el aceite en un bol destapado durante 2 minutos (100 % potencia)
2-3 Pescado Gratinado	Filetes de pescado – 1 kg, queso mozzarella – 4 rebanadas, tomate – 1 en rebanadas, hojas de albahaca, sal y pimienta, orégano en polvo
	Sazonar los filetes con sal y pimienta. Colocar en un plato y disponer las hojas de albahaca y las rebanadas de tomate encima. Agregar el queso mozzarella y el orégano en polvo. Llevar al horno y cocinar destapado.
2-4 Aji de Gallina	Pechuga de gallina – 500 g, agua – 1 taza, cubo de caldo de pollo – 1 Aderezo: Cebolla picada fina - 1, ajo - 1 cucharada, aceite – 3 cucharadas, ají amarillo – 4 cucharadas, Pan – 4 rebanadas (remojadas y exprimidas), leche evaporada – ½ taza, nueces – 50 g, queso parmesano rallado – 50 g, sal y pimienta
	Sazonar la gallina con sal y pimienta. Pinchar la gallina con un tenedor y cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, deshilachar la gallina, ponerla en el bol con el pan, previamente convertido en puré con leche y caldo, y presionar el botón de inicio. Al oír la segunda señal sonora, agregar las nueces y el queso parmesano y presionar el botón de inicio. Un vez cocinado, sazonar con sal. Aderezo Mezclar los ingredientes del aderezo con el ají amarillo en un bol, levar al horno y presionar el botón Aderezo. Después de cocinar, usar este aderezo.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 36 3/5/2015 7:14:04 PM

3. Postres

Código/ Alimento	Ingredientes e Instrucciones
3-1 Brownies	Huevos – 2, azúcar blanca – 1¼ taza, harina con levadura – 1 taza, cocoa – 1½ taza, margarina – 75 g, aceite – 1 cucharada, leche – 2 cucharadas
	Derretir la margarina durante 20 segundos y mezclar el azúcar, los huevos, la leche y el aceite en el bol. Agregar la harina, mezclar bien y dividir la mezcla en dos partes. Agregar 1 cucharadita de vainilla a una parte y la cocoa en polvo a la otra. Verter las dos mezclas en un molde cuadrado de 20 x 20 cm, sin mezclarlas, y formar ondas con un palillo para crear el efecto de mármol. Cocinar destapado.
3-2 Keke de Chocolate	Harina con levadura – 1½ taza, cocoa – 3 cucharadas, azúcar blanca – 1 taza, huevos – 2, aceite – ½ taza, leche – ½ taza, agua – ½ taza, vainilla – 1 cucharadita, sal – ¼ cucharadita
	Engrasar un molde invertido apto para horno y espolvorear con canela. Mezclar la leche, el aceite y el agua y agregar los huevos, la harina, la cocoa y la sal, previamente cernidas. Agregar el azúcar y mezclar bien. Verter la mezcla en el molde, cubrir con un paño húmedo y cocinar destapado.
3-3 Pie de Maracuyá	Mezcla: Galletas de vainilla molidas – 30, mantequilla – 75 g Relleno: Pulpa de maracuyá – ½ taza, leche condensada – 1 lata, yemas de huevo – 4 Merengue: Claras de huevo – 4, azúcar – ½ taza
	Moler las galletas. Derretir la margarina durante 30 segundos. Al oír la señal sonora, mezclar con las galletas, verter en el molde y presionar firmemente. Dejar enfriar. Mezclar la leche condensada con el jugo del maracuyá y 4 yemas de huevo y verter sobre la mezcla. Llevar al horno y presionar el botón de inicio. Luego de 6 minutos, abrir la puerta del horno y batir a punto de nieve las claras de huevo con el azúcar, verter sobre el pie formando picos, espolvorear con canela y presionar nuevamente el botón de inicio.
3-4 Tres Leches	Bizcochuelo: Leche evaporada – ½ taza, aceite vegetal – ½ taza, agua – ½ taza, vainilla – 1 cucharadita, huevos – 2, harina con levadura – 1½ taza, azúcar blanca – 1 taza Salsa de leche: Leche evaporada – 1½ taza, nata – 1 taza, leche condensada – 1 taza, vainilla – 1 cucharadita Merengue: Claras de huevo – 3, azúcar blanca – ¾ taza, canela en polvo o chocolate molido
	Bizcochuelo: Mezclar la leche, el aceite, el agua y la vainilla y agregar los huevos. Revolver. Agregar la harina cernida y finalmente el azúcar. Verter en un molde resistente al calor de 18 x 24 cm, cubrir con un paño húmedo y cocinar. Salsa de leche: Mezclar los ingredientes. Verter lentamente sobre el pastel tibio luego de pincharlo con la punta de un cuchillo o con un pincho. Dejar enfriar.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 37 3/5/2015 7:14:04 PM

Uso del horno

4. Arroces

Código/ Alimento	Ingredientes e Instrucciones
4-1 Arroz con Pollo	Aderezo: Cebolla picada fina – 1, ajo – 1 cucharadita, aceite – 3 cucharadas, cilantro – 4 cucharadas, ají amarillo molido – 1 cucharada piezas de pollo – 500 g, arroz – 2 tazas, caldo – 2 tazas, arvejas – ½ taza, zanahoria en dados – ½ taza, granos de maíz dulce – ½ taza, pimiento picado fino – ½, agregar sal y pimienta al gusto.
	Sumergir el arroz en agua fría en un bol y dejar reposar durante 15 minutos. Escurrir el arroz y colocar el arroz, 2 tazas de agua, el pollo sazonado con sal y pimienta, las arvejas, el maíz y la zanahoria en un bol. Llevar al horno y cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, agregar la pimienta y la sal y presionar el botón de inicio. (Cocinar con tapa) Después de cocinar, dejar reposar durante 5 minutos antes de servir. Aderezo Mezclar el aceite, la cebolla, el ajo, el ají amarillo y el cilantro en un bol (3 litros). Llevar al horno y presionar el botón Aderezo. Después de cocinar, usar este aderezo.
4-2 Arroz con Mariscos	Arroz – 2 tazas, agua – 2 tazas, ajo – 1 cucharadita, aceite – 3 cucharadas, ají rojo – 2 cucharadas, cebolla picada fina – 1, arvejas – ½ taza, pimiento rojo picado – 1, mariscos – 250 g, queso parmesano – 3 cucharadas, perejil picado fino, limón, sal y pimienta
	Sazonar los mariscos con limón, sal, pimienta en un bol. Mezclar el aceite, el ajo, la cebolla y el ají colorado en otro bol. Agregar las 2 tazas de agua, el arroz, las arvejas y cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, agregar la sal, los mariscos, la pimienta y presionar el botón de inicio. (Cocinar con tapa) Después de cocinar, espolvorear con perejil finamente picado y queso parmesano rallado.
4-3 Arroz a la Jardinera	Aceite – 3 cucharadas, cebolla roja picada fina – 1, ajo en polvo – 1 cucharada, cúrcuma molida – 1 cucharadita, arroz – 2 tazas, agua – 2 tazas, arvejas – ½ taza, zanahoria – ½ taza, granos de maíz dulce – ½ taza, pimiento rojo picado –1, sal – 1 cucharadita
	Verter las 2 tazas de arroz en un bol. Cubrir el arroz con agua de la llave y dejar reposar al menos 15 minutos. Escurrir antes de usar. Colocar el arroz escurrido, 2 tazas de agua, el aderezo, las arvejas, la zanahoria y el maíz dulce. Cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, agregar 1 cucharadita de sal y el pimiento picado y revolver. Presionar el botón de inicio. (Cocinar con tapa) Aderezo Mezclar la cebolla, el ajo, el aceite y la cúrcuma en un bol (3 litros). Llevar al horno y cocinar con tapa.
4-4 Arroz Graneado	Aceite – 3 cucharadas, ajo en polvo – 1 cucharada, arroz – 2 tazas, agua – 2 tazas, sal – 1 cucharadita
	Verter las 2 tazas de arroz en un bol. Cubrir el arroz con agua de la llave y dejar reposar al menos 15 minutos. Escurrir antes de usar. Agregar el arroz escurrido. Cocinar con tapa. Al oír la señal sonora, agregar 1 cucharadita de sal y revolver. Presionar el botón de inicio. (Cocinar con tapa)

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 38 3/5/2015 7:14:04 PM

5. Otros

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
5-1 Popcorn	85 g	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tenga cuidado tanto al retirar la bolsa del horno como al abrirla.
5-2 Popcorn	100 g	
5-3 Papa y Camote	1 piezas (250 g)	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, dejar reposar durante 3-5 minutos.
5-4 Papa y Camote	2 piezas (500 g)	
5-5 Papa y Camote	3 piezas (750 g)	
5-6 Papa y Camote	4 piezas (1 kg)	
5-7 Papa y Camote	5 piezas (1,25 kg)	
5-8 Papa y Camote	6 piezas (1,5 kg)	
5-9 Hot Dog	1 pcs	Pinchar las salchichas y colocarlas sobre un plato. Dejar reposar durante 1 minuto después de calentar.
5-10 Hot Dog	2 pcs	
5-11 Hot Dog	3 pcs	

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 39 3/5/2015 7:14:04 PM

Uso del horno

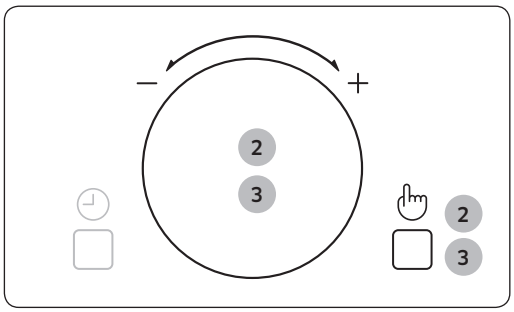
Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
5-12 Vegetales al Vapor	250 g	Pesar las verduras (por ejemplo, brócoli, coliflor, zanahorias, pimientos) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en tamaños similares. Colocar la bandeja en el bol. Distribuir los vegetales en la bandeja. Agregar 2 cucharadas de agua. Cocinar cubiertos con la tapa.
5-13 Vegetales al Vapor	500 g	
5-14 Vegetales al Vapor	750 g	
5-15 Vegetales al Vapor	1 kg	
5-16 Hevir Agua	250 ml	Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien.
5-17 Hevir Agua	500 ml	
5-18 Hevir Agua	750 ml	
5-19 Nuggets	4 pcs	Colocar una toalla de papel sobre un plato y acomodar los nuggets al estilo de los rayos de una rueda sobre la toalla de papel. No cubrir. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
5-20 Nuggets	6 pcs	
5-21 Nuggets	8 pcs	
5-22 Tocino	1 pcs	Seleccionar rebanadas de tocino fresco en la carnicería, la fiambrería o el supermercado. Colocar en una toalla de papel absorbente sobre un plato o una fuente Pyrex aptos para microondas, cubrir con otra toalla de papel y cocinar. Servir.
5-23 Tocino	2 pcs	
5-24 Tocino	3 pcs	

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 40 3/5/2015 7:14:04 PM

Uso de las funciones de vapor saludable

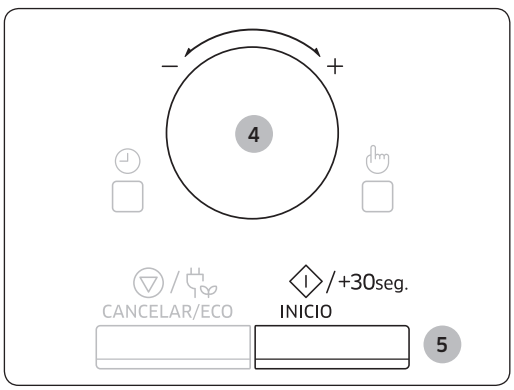
La función **Vapor Saludable** tiene 17 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustar el número de porciones girando la **perilla de disco**. Puede cocinar **Vapor Saludable** con la vaporera de vidrio. Primero, coloque la vaporera de vidrio con los alimentos en el centro del plato giratorio.

1. Presione el botón **Vapor Saludable**.



2. Seleccione Saludable u Oriental girando la **perilla de disco**. Luego presione el botón **Seleccionar**.
1 - Vapor Saludable
2 - Oriental

3. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando la **perilla de disco**. Luego presione el botón **Seleccionar**.



4. Seleccione el tamaño de la porción girando la **perilla de disco**. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)

5. Presione el botón **INICIO/+30seg.**.
Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado.
1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.

☛ IMPORTANTE

Use solo recipientes aptos para microondas.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 41 3/5/2015 7:14:05 PM

Uso del horno

La siguiente tabla presenta las cantidades y las instrucciones adecuadas para 17 opciones de cocción preprogramadas.

☛ IMPORTANTE

Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

1. Vapor Saludable

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-1 Brocoli	250 g 500 g	Enjuagar y limpiar el brócoli fresco y preparar las flores. Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Colocar el brócoli en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-2 Zanahoria en Rodajas	250 g 500 g	Enjuagar y limpiar las zanahorias frescas. Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Colocar las zanahorias en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-3 Coliflor	250 g 500 g	Enjuagar y limpiar las coliflores frescas y preparar las flores. Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Colocar las coliflores en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-4 Cubos de Calabaza	250 g 500 g	Pesar las calabazas frescas, lavarlas y cortarlas en cubos de tamaño similar. Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Colocar las calabazas en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-5 Papas Peladas	250 g 500 g	Enjuagar y pelar las papas y cortarlas en tamaños similares. Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Colocar las papas en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-6 Compota de Frutas	400 g	Pesar las frutas frescas (por ejemplo, manzanas, peras, ciruelas, chabacanos, mangos o piña) después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en rodajas o cubos de tamaño similar. Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Colocar las frutas en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-7 Arroz Blanco	250 g	Colocar el arroz blanco en la vaporera de vidrio. Agregar 500 ml de agua fría. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 5 minutos.
1-8 Carne al Vapor	250 g 500 g	Pesar la carne molida y formar albóndigas (Ø25 mm cada una). Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Colocar la carne en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 42 3/5/2015 7:14:05 PM

Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-9 Filete de Salmón	300 g 600 g	Enjuagar el pescado y agregar 1 cucharada de jugo de limón. Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Colocar los filetes de salmón en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-10 Pechuga de Pollo	300 g 600 g	Enjuagar las presas y cortar ligeramente la piel. Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Colocar las pechugas de pollo en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
1-11 Vegetales al Vapor	250 g 500 g	Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Colocar las verduras congeladas en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.

2. Oriental

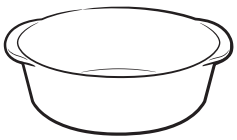
Código/ Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-1 Pollo Desmenuzado	650 g	Cortar 150 g de muslo de pollo en rebanadas, mezclar con almidón de maíz en un bol. Agregar 400 ml de agua y caldo de pollo en la vaporera de vidrio. Colocar la mezcla de pollo y 100 g de arroz hinchado en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, revolver y dejar reposar durante 2-3 minutos.
2-2 Pescado al Vapor	250 g 500 g	Enjuagar el bacalao en agua fría. Espolvorear con 1 cucharadita de sal y un poco de pimienta molida. Rociar con 1 cucharada de salsa de soja y refrigerar por 30 minutos. Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Acomodar 4 filetes en una sola capa sobre la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
2-3 Dumpling al Vapor	300 g	Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Colocar el dumpling congelado en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
2-4 Hojas de Vegetales al Vapor	125 g 250 g	Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Enjuagar las verduras de hojas verdes. Colocarlos en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
2-5 Huevo Hervido	350 g	Colocar 3 huevos, 250 ml de agua, caldo de pollo, una pizca de sal y 10 ml de aceite en la vaporera de vidrio. Revolver lentamente con una cuchara. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
2-6 Langostinos al Vapor	300 g	Agregar 100 ml de agua en la vaporera de vidrio. Enjuagar los langostinos frescos. Colocarlos en la bandeja y ubicarla en la vaporera de vidrio. Cubrir con la tapa. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 43 3/5/2015 7:14:05 PM

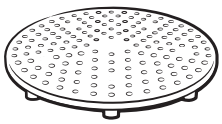
Uso del horno

Guía de cocción con vaporera de vidrio

La vaporera de vidrio se basa en el principio de cocción al vapor y está diseñada para conseguir una cocción rápida y saludable en el horno de microondas Samsung.
Este accesorio es ideal para cocer arroz, pasta, verduras, etc., muy rápidamente y conservando los valores nutricionales.
La vaporera de vidrio del microondas para cocinar al vapor consta de 3 artículos:



Bol



Plato de silicona

Tapa

Todas las piezas resisten temperaturas desde -20 °C hasta 200 °C.

Adecuadas para almacenar en el congelador. Pueden utilizarse por separado o conjuntamente.

Condiciones de uso:

☛ IMPORTANTE

No:

- limpiar con una toalla húmeda o colocar sobre una superficie húmeda cuando el vidrio está caliente.
- colocar sobre el fuego directo.

☛ IMPORTANTE

Lave todas las piezas con agua jabonosa antes de usarlas por primera vez.

☛ IMPORTANTE

Para obtener información sobre la cocción automática, consulte la página “Uso de las funciones de comida saludable al vapor”.

☛ IMPORTANTE

Tenga cuidado al retirar la vaporera de vidrio ya que la manija se calienta demasiado. Asegúrese de usar guantes para horno.

☛ IMPORTANTE

Al finalizar la cocción, la vaporera de vidrio se llena de vapor, lo que provoca el riesgo de sufrir quemaduras. No coloque el rostro cerca del recipiente y asegúrese de usar guantes para horno al retirar la tapa.

Mantenimiento:

☛ IMPORTANTE

La vaporera puede lavarse en una lavavajillas.

☛ IMPORTANTE

Si la lava a mano, use agua caliente y detergente para vajillas. No use esponjas abrasivas.

☛ IMPORTANTE

Algunos alimentos (como los tomates) pueden decolorar el plástico. Esto es normal y no se debe a un defecto de fabricación.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 44 3/5/2015 7:14:05 PM

Uso de la función de calentamiento de platos

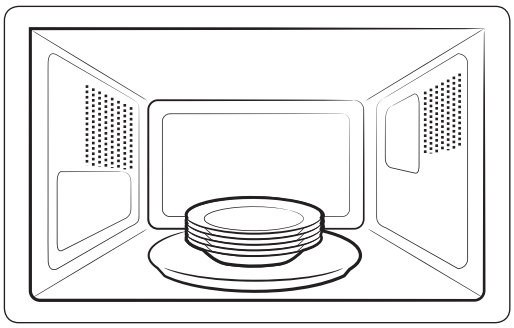
Puede servir platos perfectamente calentados con la función de calentamiento de platos. Use esta función para calentar platos hasta una temperatura caliente o una temperatura de su agrado. Puede seleccionar una temperatura, ya sea caliente o tibia, girando la **perilla de disco**.

(Consulte la página anterior para obtener instrucciones).

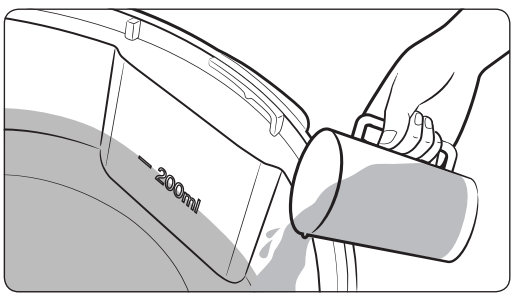
1. Caliente
2. Tibio

Menú recomendado

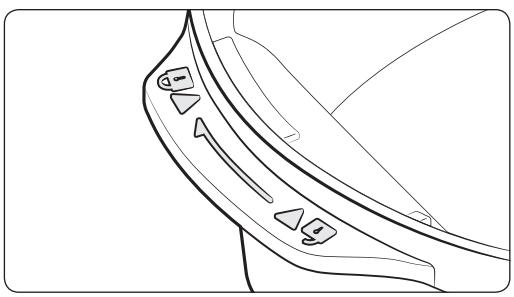
Caliente	Lasaña, sopa, gratín, guiso, pizza, bistecs (cocido), tocino, platos con pescado, tortas secas
Tibio	Tarta, pan, platos con huevo, bistec (jugoso o a punto)



1. Coloque los platos en el centro del plato giratorio.
(Máximo de platos: 5 piezas)



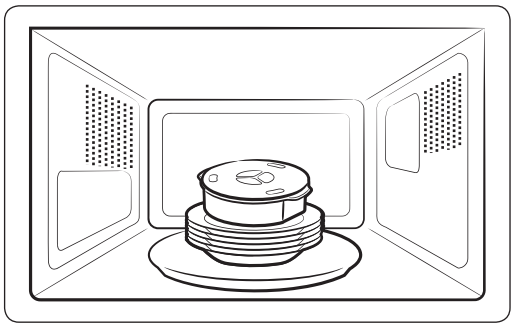
2. Llene de agua siguiendo la línea de guía (nivel de agua) dentro del bol para calentar platos.
(La línea indica aproximadamente 200 ml).



3. Coloque una tapa sobre el bol para calentar platos. Gire la tapa hasta la posición "Cerrado".

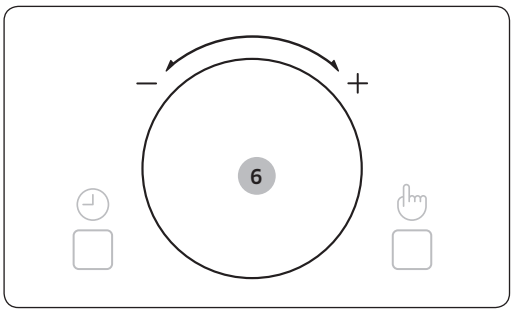
MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 45 3/5/2015 7:14:06 PM

Uso del horno

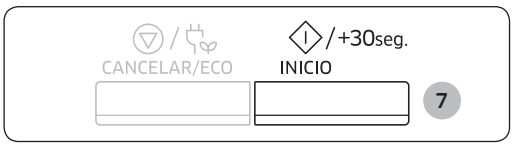


4. Inserte el bol para calentar platos.

5. Presione el botón **Calentamiento de platos**.



6. Seleccione Caliente o Tibio girando la **perilla de disco**.
1 - Caliente
2 - Tibio



7. Presione el botón **INICIO/+30seg.**.
Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado.
1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 46 3/5/2015 7:14:06 PM

☛ IMPORTANTE

Utilice solamente agua normal, no agua destilada.

☛ IMPORTANTE

No utilice el bol para calentar platos para la cocción. El bol para calentar platos solo puede usarse con el modo "Calentamiento de platos".

☛ IMPORTANTE

Utilice solo platos aptos para microondas.

☛ IMPORTANTE

No utilice esta función sin agua.

☛ IMPORTANTE

Utilice guantes para horno al sacar los platos y el bol para calentar platos.

☛ IMPORTANTE

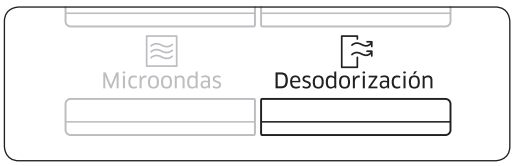
NO utilice los modos **Microondas**, **Dorador** y **Combinado** para calentar platos. Use solo la función de calentamiento de platos en el modo de calentamiento.

Modo de funcionamiento	Calentamiento de platos	MICROONDAS
Bol para calentar platos	O	X

Uso de las funciones de desodorización

Utilice esta función después de cocinar alimentos olorosos o cuando haya mucho humo en el interior del horno.

Primero, limpie el interior.



Presione el botón **Desodorización** una vez finalizada la limpieza. Cuando presione el botón Desodorización, la operación comenzará automáticamente. Cuando finaliza, el horno emite una señal sonora cuatro veces.

NOTA

El tiempo de desodorización especificado es de 5 minutos. Se aumenta en 30 segundos cada vez que se presiona el botón **Inicio/+30seg**.

NOTA

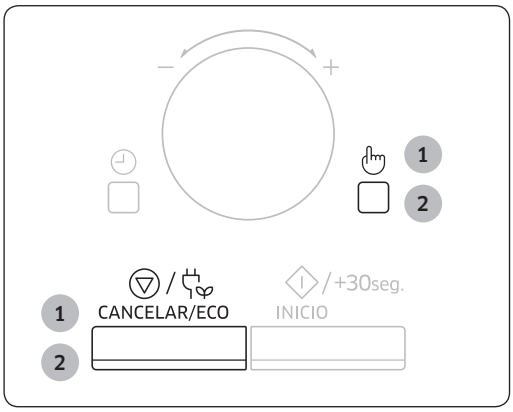
El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 47 3/5/2015 7:14:06 PM

Uso del horno

Uso de la función de bloqueo para niños

Su horno de microondas está equipado con un programa especial de bloqueo para niños que permite trabar el horno de modo tal que ni los niños ni ninguna persona que no esté familiarizada con el horno pueda hacerlo funcionar accidentalmente.

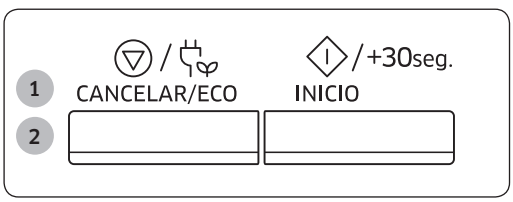


1. Presione los botones **CANCELAR/ECO** y **Seleccionar** al mismo tiempo.
Resultado:
- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- El visor indicará “L”.

2. Para desbloquear el horno, presione los botones **CANCELAR/ECO** y **Seleccionar** al mismo tiempo.
Resultado: Se puede usar el horno normalmente.

Desactivación de la alarma

Puede desactivar la alarma cada vez que lo desee.



1. Presione los botones **INICIO/+30seg.** y **CANCELAR/ECO** al mismo tiempo.
Resultado: El horno no emite ningún sonido para indicar el final de una función.

2. Para volver a activar la alarma, presione los botones **INICIO/+30seg.** y **CANCELAR/ECO** nuevamente al mismo tiempo.
Resultado: El horno funciona normalmente.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 48 3/5/2015 7:14:07 PM

Cocción inteligente

Ofrecemos estas guías de cocción para ayudarle a sacar el máximo provecho de este horno. Experimente nuestros conocimientos de cocina para añadir comodidad y riqueza a su vida.

Guía de cocción en microondas

- Cubrir los alimentos durante toda la cocción. La humedad vaporizada de los alimentos circula por el interior y ayuda a cocinar de manera uniforme.

Verduras congeladas

- Utilizar un recipiente Pyrex de vidrio adecuado con tapa.
- Al finalizar la cocción, dejar reposar durante el tiempo especificado. Esto permite que los alimentos se nivelen en el interior.
- Usar solo utensilios de cocina aptos para microondas.
- Revolver dos veces durante la cocción y una vez después de la cocción y, luego, agregar aderezos a su gusto.

Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min.)
Espinaca	150	60 %	5-6
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Brócoli	300	60 %	8-9
	Agregar 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Arvejas	300	60 %	7-8
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Ejotes	300	60 %	7½-8½
	Agregar 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (zanahorias/arvejas/maíz)	300	60 %	7-8
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (estilo chino)	300	60 %	7½-8½
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 49 3/5/2015 7:14:07 PM

Cocción inteligente

Verduras frescas

- Utilizar un recipiente Pyrex de vidrio adecuado con tapa.
- Cortar los ingredientes en trozos lo más pequeños posibles para reducir el tiempo de cocción.
- Agregar 30-45 ml de agua fría por cada 250 g a menos que se especifique lo contrario.
- Revolver una vez durante la cocción y una vez después de la cocción y, luego, agregar aderezos a su gusto.

Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min.)
Brócoli	250 500	90 %	4½-5 7-8
	Preparar flores de tamaños parejos. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Colecitas de Bruselas	250	90 %	6-6½
	Agregar 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Zanahorias	250	90 %	4½-5
	Cortar las zanahorias en rebanadas parejas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Coliflor	250 500	90 %	5-5½ 7½-8½
	Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Zapallitos	250	90 %	4-4½
	Cortar los zapallitos en rebanadas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Berenjenas	250	90 %	3½-4
	Cortar las berenjenas en rebanadas pequeñas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Poros	250	90 %	4-4½
	Cortar los poros en rebanadas delgadas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Hongos	125 250	90 %	1½-2 2½-3
	Preparar hongos pequeños enteros o en rebanadas. No incorporar agua. Rociar con jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Cebollas	250	90 %	5-5½
	Cortar las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregar solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 50 3/5/2015 7:14:07 PM

Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min.)
Pimientos	250	90 %	4½-5
	Cortar los pimientos en rebanadas pequeñas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Papas	250 500	90 %	4-5 7-8
	Pesar las papas peladas y cortarlas en mitades o cuartos de tamaños similares. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Nabo repollo	250	90 %	5½-6
	Cortar el nabo en cubos pequeños. Dejar reposar durante 3 minutos.		

Arroz y pasta

Arroz

- Utilizar un recipiente Pyrex de vidrio grande con tapa. Tener en cuenta que el arroz duplica su volumen durante la cocción.

Pasta

- Utilizar un recipiente de vidrio Pyrex grande. Cocinar destapado.
- Agregar agua hirviendo, una pizca de sal y revolver bien. Revolver varias veces durante y después de la cocción.
- Cubrir con tapa mientras se deja reposar y, luego, escurrir bien.

Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min.)
Arroz blanco (sancochado)	250 g 375 g	90 %	15-16 17½-18½
	Agregar 500 ml de agua fría (250 g). Agregar 750 ml de agua fría (375 g). Dejar reposar durante 5 minutos.		
Arroz integral (sancochado)	250 g 375 g	90 %	20-21 22-23
	Agregar 500 ml de agua fría (250 g). Agregar 750 ml de agua fría (375 g). Dejar reposar durante 5 minutos.		
Mezcla de arroz (arroz + arroz salvaje)	250 g	90 %	16-17
	Agregar 500 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Mezcla de granos (arroz + cereal)	250 g	90 %	17-18
	Agregar 400 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Pasta	250 g	90 %	10-11
	Agregar 1000 ml de agua caliente. Dejar reposar durante 5 minutos.		

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 51 3/5/2015 7:14:07 PM

Cocción inteligente

Guía de recalentado

General

Esta guía de recalentado se basa en la condición de que la temperatura ambiente esté entre 18 °C y 20 °C para los líquidos y entre 5 °C y 7 °C para los alimentos fríos. Respetar el tiempo de funcionamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo que se especifica en esta tabla.

Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min.)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	90 %	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Verter en tazas y recalentar sin tapar: 1 taza en el centro, 2 tazas una frente a la otra, 3 tazas en un círculo. Conservar en el horno de microondas durante el tiempo de reposo y revolver bien. Dejar reposar durante 1-2 minutos.		
Sopa (fría)	250 g 350 g 450 g 550 g	90 %	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Verter en un plato hondo de cerámica o en un bol profundo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver bien después de recalentar. Revolver una vez más antes de servir. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Estofado (frío)	350	60 %	4½-5½
	Poner el estofado en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (fría)	350	60 %	3½-4½
	Colocar la pasta (por ejemplo, espaguetis o fideos de huevo) en un plato plano de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Revolver antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (fría)	350	60 %	4-5
	Colocar la pasta rellena (por ejemplo, ravioles, tortellinis) en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Platos preparados (fríos)	350 450	60 %	4½-5 5½-6½
	Colocar una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Fondue de queso lista para servir (fría)	400	60 %	6-7
	Colocar el fondue de queso en un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Revolver ocasionalmente durante y después del recalentamiento. Revolver bien antes de servir. Dejar reposar durante 1-2 minutos.		

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 52 3/5/2015 7:14:07 PM

Cuidado especial con los alimentos para bebés

Para evitar accidentes como quemaduras, se debe tener especial cuidado con los alimentos para bebés antes de servirlos. Asegúrese de seguir estrictamente esta guía de recalentado para los alimentos para bebés.

Alimento para bebés

- Usar un plato hondo de cerámica y cubrirlo con una tapa de plástico.
- La temperatura recomendada para servir es 30-40 °C.

Leche para bebés

- Usar un biberón esterilizado y recalentarlo sin tapa.
- Quitar la tetina antes de recalentar. De lo contrario, la leche en el biberón puede hervirse y derramarse.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (seg.)
Alimento para bebés (verduras + carne)	190 g	60 %	30
	Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con tapa. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (cereal + leche + fruta)	190 g	60 %	20
	Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con tapa. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	30 %	30-40 60-70
	Revolver o agitar bien y verter en un biberón esterilizado. Colocar en el centro del plato giratorio. Cocinar destapado. Agitar bien y dejar reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agitar bien y verificar atentamente la temperatura.		

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 53 3/5/2015 7:14:07 PM

Cocción inteligente

Guía de descongelamiento

Esta guía de descongelamiento se basa en la condición de que los alimentos congelados estén entre -18 °C y -20 °C en temperaturas internas. El tiempo de reposo varía dependiendo del tipo de alimento (carne o verduras) y el tamaño de la porción (trozos de alimentos más delgados o más gruesos).

- Colocar los alimentos congelados en un recipiente apto para microondas sin tapa.
- Darlos vuelta a la mitad del tiempo de descongelamiento y escurrirlos bien al finalizar.

Tipo de alimento		Tamaño porción	Potencia	Tiempo (seg.)
Carne	Carne molida	250 g 500 g	20 %	6-7 8-13
	Bistec de cerdo	250 g		7-8
	Colocar la carne en el plato giratorio. Proteger los bordes más delgados con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-30 minutos.			
Carne de ave	Presas de pollo	500 g (2 piezas)	20 %	14-15
	Pollo entero	1200 g		32-34
	Primero, colocar las presas de pollo con la piel hacia abajo; si el pollo está entero, primero colocar con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica plano. Proteger las partes más delgadas como alas y extremos con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-60 minutos.			
Pescado	Filetes de pescado	200 g	20 %	6-7
	Pescado entero	400 g		11-13
	Colocar el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica plano. Acomodar las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteger los extremos angostos de los filetes y la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 10-25 minutos.			
Frutas	Frutos rojos	300 g	20 %	6-7
	Esparcir los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande). Dejar reposar durante 5-10 minutos.			
Pan	Panecillos (50 g cada uno)	2 piezas 4 piezas	20 %	1-1½ 2½-3
	Tostada/Emparedado	250 g		4-4½
	Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g		7-9
	Acomodar los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 5-20 minutos.			

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 54 3/5/2015 7:14:07 PM

Rápido y fácil

Derretir miel cristalizada

Coloque 20 g de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de vidrio.
Caliente durante 20-30 segundos al 30 %, hasta que la miel se derrita.

Derretir gelatina

Coloque láminas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un bol de vidrio Pyrex pequeño.
Caliente durante 1 minuto al 30 %.
Revuelva después de derretir.

Cocinar glaseados/baños (para pasteles y tartas)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cocine destapado en un bol de vidrio Pyrex durante 3½ a 4½ minutos al 90 %, hasta que el glaseado o baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

Cocinar mermelada

Coloque 600 g de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa.
Agregue 300 g de azúcar para conservas y revuelva bien.
Cocine con tapa durante 10-12 minutos al 90 %.
Revuelva varias veces durante la cocción.
Viértala directamente en frascos pequeños para mermelada con tapas a rosca. Ponga el frasco tapado boca abajo durante 5 minutos.

Cocinar budines/flanes

Mezcle el polvo para budín con el azúcar y la leche (500 ml), siga las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Utilice un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Cocine con tapa durante 6½ a 7½ minutos al 90 %.
Revuelva bien varias veces durante la cocción.

Dorar láminas de almendra

Esparza de manera uniforme 30 g de almendras en láminas sobre un plato de cerámica mediano.
Muévalas varias veces mientras las dora por 3½ a 4½ minutos al 60 %.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 55 3/5/2015 7:14:07 PM

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben poder penetrar los alimentos, sin ser reflejadas ni absorbidas por el recipiente utilizado.

Se debe tener cuidado al seleccionar el utensilio de cocina. Si el utensilio está rotulado como apto para microondas, no debe preocuparse.

La siguiente tabla indica los diversos tipos de utensilios de cocina y detalla por qué y cómo deben usarse en un horno de microondas.

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si usa demasiada cantidad.
Plato para dorar	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y vajilla de barro	✓	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.
Platos de cartón y poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes.
Envases de comida rápida		
• Tazas de poliestireno	✓	Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden prenderse fuego.
• Papel reciclado o ribetes de metal	✗	Puede provocar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio		
• Vajilla para horno	✓	Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal.
• Cristalería fina	✓	Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente.
• Frascos de vidrio	✓	Se debe retirar la tapa. Adecuado solo para calentar.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 56 3/5/2015 7:14:07 PM

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Metal		
• Recipientes	✗	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
• Precintos de alambre de bolsas para congelador	✗	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina	✓	Solo para una cocción corta o para calentar los alimentos. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado		Puede provocar un arco eléctrico.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede utilizarse para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente.
• Bolsas para congelador	✓✗	Solo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pinche con un tenedor, si es necesario.
Papel encerado o parafinado	✓	Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras.

✓ : Recomendado ✓✗ : Tenga cuidado ✗ : Inseguro

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 57 3/5/2015 7:14:07 PM

Resolución de problemas

Resolución de problemas

Si experimenta cualquiera de los problemas que se detallan a continuación, intente las soluciones que se ofrecen.

Problema	Causa	Actuación
General		
Los botones no se pueden presionar fácilmente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se muestra la hora.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente.
	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Desactive la función Eco.
El horno no funciona.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos de alguna sustancia extraña.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
El horno se detiene cuando está en funcionamiento.	El usuario abrió la puerta para dar vuelta el alimento.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón **Start (Inicio)** para iniciar el funcionamiento.
La alimentación eléctrica se apaga durante el funcionamiento.	El horno estuvo funcionando durante demasiado tiempo.	Si el horno funcionó mucho tiempo, déjelo enfriar.
	El ventilador de enfriamiento no funciona.	Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento .
	El horno intenta funcionar sin alimentos dentro.	Coloque alimentos en el horno.
	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/ salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Se enchufan varios cables en el mismo tomacorriente.	Asigne un tomacorriente exclusivo para el horno.
El horno no recibe corriente.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 58 3/5/2015 7:14:07 PM

Problema	Causa	Actuación
Se produce un ruido como de un ligero estallido durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Cocinar alimentos sellados o usar un recipiente con tapa puede producir sonidos como de ligeros estallidos.	No use recipientes sellados durante la cocción ya que pueden explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno se calienta demasiado durante el funcionamiento.	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación. Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno.	Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de encima del horno.
La puerta no se puede abrir fácilmente.	Hay restos de comida adheridos entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.
El horno no calienta.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.
Calienta poco o muy despacio.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.
La función de calentar no funciona.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 59 3/5/2015 7:14:07 PM

Resolución de problemas

Problema	Causa	Actuación
La función de descongelar no funciona.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.
La luz interior es débil o no se enciende.	La puerta quedó abierta demasiado tiempo.	La luz interior puede apagarse automáticamente con la función Eco activada. Cierre y vuelva a abrir la puerta o presione el botón **Cancel (Cancelar)**.
	La luz interior está cubierta de alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.
Se emite una señal sonora durante la cocción.	Si se está utilizado la función de cocción automática, la señal sonora indica que es hora de dar vuelta el alimento que está descongelándose.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón **Start (Inicio)** para reiniciar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado en una superficie irregular.	Instale el horno en una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes de metal durante las funciones de horno/ descongelamiento.	No utilice recipientes de metal.
Cuando se enciende la alimentación, el horno comienza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está cerrada completamente.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	La alimentación o el tomacorriente no tienen una conexión a tierra adecuada.	Conecte adecuadamente a tierra la alimentación y el tomacorriente.
Gotea agua.	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
Sale vapor a través de una grieta de la puerta.	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
Queda agua en el horno.	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 60 3/5/2015 7:14:07 PM

Problema	Causa	Actuación
El brillo de la luz en el interior del horno varía.	El brillo cambia de acuerdo con la salida de potencia de cada función.	La salida de potencia cambia durante la cocción y no indica un mal funcionamiento. No es un defecto del horno.
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	Después de la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	No es un defecto del horno.
Cuando se presiona el botón **+30sec (+30seg)** el horno comienza a funcionar.	Esto ocurre cuando el horno no estaba funcionando.	El horno de microondas está diseñado para funcionar presionando el botón **+30sec (+30seg)** cuando no estaba funcionando.
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza o deja de dar vueltas.	No se colocó el anillo giratorio, o este no se encuentra en su lugar.	Instale el anillo giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra cuando da vueltas.	El anillo giratorio no está colocado en su lugar, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca la pared del horno de microondas.	Disminuya la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiados grandes.
El plato giratorio traquetea y hace ruido cuando da vueltas.	Hay restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.
Cocina al vapor		
Puedo oír la ebullición del agua durante la cocción al vapor.	El agua se calienta al usar el calentador de vapor.	No es un defecto del horno.
Hay un sonido inusual cuando detengo la cocción al vapor.	El agua se elimina del interior del calentador de vapor después de que la cocción ha terminado.	No es un defecto del horno.
El vapor no sale hacia afuera.	El tanque de suministro de agua no está instalado.	Asegúrese de que el tanque de suministro de agua esté instalado correctamente.
	No hay agua en el tanque de suministro de agua.	Llene el tanque con agua y vuelva a intentarlo.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 61 3/5/2015 7:14:07 PM

Resolución de problemas

Código de información

Código de información	Causa	Actuación
C-d0	Los botones de control permanecen presionados más de 10 segundos	Limpie las teclas y verifique si hay agua en la superficie que rodea las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno de microondas durante más de 30 segundos y vuelva a ajustarlo. Si vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

NOTA

Si la solución sugerida no resuelve el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 62 3/5/2015 7:14:07 PM

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza en todo momento por mejorar sus productos. Es por eso que tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones para el usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Modelo	MS28J5255**
Fuente de alimentación	220 V ~ 60 Hz CA
Consumo de energía Microondas	 1600 W
Potencia de salida	100 W / 1000 W - 10 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Prof.) Exterior Cavidad del horno	 517 x 297 x 428 mm 357 x 255 x 357 mm
Volumen	28 litros
Peso Neto	 14,5 kg aprox.

MS28J5255UW_PE_DE68-04333S-00_MES.indd 63 3/5/2015 7:14:08 PM